

## **DR. TÓTHNÉ IGÓ ZSUZSANNA**

### **A falusi turizmus a fejlődés alternatívája Heves Megyében**

Heves megye kiemelt turisztikai terület. A megye az Északi-középhegység közepét és a hozzácsatlakozó peremet foglalja el a Tisza folyóig. Területe 3630 km<sup>2</sup>, lakóinak száma 330 000 fő. Székhelye Eger, 63 000 lakossal. Hét város, valamint 111 község van a megyében. Tízezer főnél többen laknak: Gyöngyösön (37 000), Hatvanban (24 000), Hevesen (11 000).

Heves megye két nagy tájhoz, az Északi-középhegységhez és az Alföldhöz tartozik. Legalacsonyabb pontja (86 méter) Kiskörétől nyugatra húzódik, itt van az ország legmagasabb pontja, az 1014 méter magas Kékes a Mátrában. A változatos felszíni formák között megtalálhatók itt a majdnem tökéletes síkságok, a dombvidékek és a völgyekkel, medencékkel tagolt középhegységi formák.

A megye éghajlatát jelentősen befolyásolja a hegyvidék és az alföldi terület közötti 400–900 m-es szintkülönbség. A felszín erős függőleges tagoltsága miatt változatos mikroklímák jellemzik. Az évi középhőmérséklet 8–10 °C közötti.

Területén két kiemelt üdülőkörzet van: a Mátra-Bükki és a Közép-Tiszavidéki Üdülőkörzet. Itt található Magyarország legmagasabb hegyei is. A parádi, bükkszéki, egerszalóki és egri források és fürdők a megye rendkívül gazdag termálvízkincsét hasznosítják gyógycélokra. Szilvásvár a lipicai ló, a fogathajtás és a lovassportok hazája. A Mátra és a Bükk erdőit a vadászok is kedvelik.

Heves megye gazdasága a főváros és a megye rangsorában a 17. helyen áll. Az iparban dolgozik a foglalkoztatottak 39%-a, a mezőgazdaság mindössze 8%-kal részesedik. Az északi régió másik két megyéjéhez hasonlóan heves is a magas munkanélküliséggel sújtott területek közé tartozik. A munkanélküliségi ráta 11,1%, melynek alapján a megyék között a 8.

Az ipar elsősorban Hatvan, Gyöngyös és Eger városba és környékére települt. Kevésbé iparosodott és fejleszteni kívánó térségek közé tartozik északon Pétervására és környéke, délen Heves és környéke. A hagyományos ércbányászat, építőanyag-ipar, a mezőgazdasági termékeket feldolgozó iparágak (dohányipar, cukoripar, malom-és sütőipar), a villamosenergia-termelés (Mátrai

Erőmű), fémfeldolgozás, gépgyártás, a könnyűipar területén pedig a ruházati ipar és a bútorgyártás kiemelkedő.

A megye közúti és vasúthálózata fejlett, az M3-as autópálya Budapesttől Füzesabonyig biztosítja a gyorsforgalmat, de folyamatban van továbbépítése. A megyét átszelő Budapest-Miskolc vasútvonal, valamint a Vámosgyörk–Gyöngyös, illetve a Füzesabony Eger közötti vonalak villamosítottak.

Eger, a megyeszékhely, Budapesttől 128 km-re fekszik. A barokk belváros, a szórakozási lehetőségek, a rendezvények és nem utolsósorban híres borai miatt évente több mint 100 000 vendég keresi fel. Eger népszerűsége hatással van a környék, sőt az egész megye idegenforgalmára. A közeli falvakban szállást keresők is gyakran Egerben töltik szabadidejüket.

A turizmus fejlesztése érdekében a megyében intézményi, társadalmi, kulturális átalakulás zajlott le. Változások ma is folyamatban vannak. Vizsgálódásom középpontjába nem a városi turizmust, hanem a falusi turizmussal kapcsolatos változásokat vettem. Egy kisebb településen belüli módosítások rövidebb idő alatt hozhatnak eredményt, vagy hamarabb tűnik ki egy kezdeményezés hiábavalósága. A helybeliek idegenkedése sok esetben gátat szab a fejlődésnek.

## **A vizsgált települések**

A Mátra- Bükk vidéke egy évszázada várja a látogatókat. Itt épültek ki az első túraútvonalak, menedékházakkal (1891). Gyöngyösre és Egerbe is szervezték az első „filléres vonatokat” és célbuszokat (1935).

Azok a települések, amelyeknek a turizmusával foglalkozom évtizedek óta részét képezik a vendégfogadó társadalomnak. Mikófalva a hagyományörző együttesével már harminc éve számíthat érdeklődésre. Egerszalók az 1961 óta elfolyó gyógyvizével vált ismertté. Noszvajon a század eleje óta létezik kiránduló forgalom.

Közös bennük a vendégszeretet, az a tisztelet, amellyel a vendégeket fogadják. Öszinte, tiszta érzésekkel várják a vidékre érkező látogatókat. Közös a táj, a tiszta levegő, a környezet által biztosított nyugodt légkör. A borkóstoláshoz, a gasztronómiai termékek értékesítéséhez megfelelő adottságokkal rendelkeznek.

Eltérés a vendéglátás megszervezése és a vendéglátás lebonyolítása között mutatkozik.

**Mikófalva** országos hírnevet vívott ki magának az együttes által előadott táncokkal, a múltból vett jelenetek felidézésével. Megfordultak Németországban, Ausztriában, Szlovákiában, Romániában, Szicíliában. Mindenütt sikeresen szerepeltek. A lakodalmasuk idegenforgalmi látványossággá vált. Gyakorta adták elő a lakodalmast Egerben is. Az IBUSZ és az Eger Hotel

támogatták a produkciót. Az utóbbi időben ritkultak az együttes fellépései. Évente 5-6 alkalommal van lehetőségük szerepelni. Az Utazás 2001-es Kiállításán is felléptek.

Vendéglátás a faluban akkor folyt szervezetten, amikor a látogatók megérkeztek a faluba a híres mikófalvi lakodalmass megtekintésére. Részeséivé váltak egy olyan eseménynek, amely más vidékeken nem volt látható. A szokás a turizmus részét képezte, a jelenetek folklorizálódtak, egy új jelenség részévé váltak. A helybéliek szerették a szórakoztatásnak ezt a formáját. Az eredetileg egy hétig zajló eseményt, egy 5-6 órás produkcióvá tömörítették. Az együttes vezetője szakmáját értő táncpedagógus volt, az Állami Népi Együttesben nevelkedett. Az ételeket egy belpátfalvai szakács főzte, a hagyományos ételeket, ízeket állította össze. Volt olyan nyár, hogy 30-szor is előadták a lakodalmast. Falusi vendéglátás ekkor még nem zajlott a faluban, csak a 90-es évek közepén jelentkeztek néhányan, hogy vendégül fogadnának látogatókat. 5-6 család kapcsolódott be a vendéglátói tevékenységbe. Számuk csekély, az életmódban nem is jelentkező számottevő változás. Egyetlen családot említhetünk, amely a falusi vendéglátás tevékenységéből gyarapította anyagi helyzetét. Az asszony kozmetikus, a férfi hajószakács. Vásároltak a faluban egy régi I alakú parasztházat. Felújították, komfortosították, régi parasztbútorokkal rendezték be. Az udvaron szabadtéri sütés-főzésre van lehetőség. Kora tavasztól késő őszig muskátlik virítanak az udvaron, a tornácon. A ház kedvelt a látogatók körében. Gyakoriak a visszatérő vendégek. A településen sok az idős ember, akik közül néhányan azért fogadnának vendéget, hogy ne legyenek egyedül.

**Egerszalók** a hőforrás révén vált ismertté. A 410 méter mélyből feltörő forrás vízhozama 2350 liter percenként. A kénes gyógyvizek kategóriájában az egyik legjobb besorolást kapta. Csontsérülések utókezelésére, izületi és reumatikus bántalmak gyógyítására kiváló. A hegyoldalon lefolyó vízből kb. 120 m<sup>2</sup>-es mészkőlerakódás keletkezett, különleges látványt nyújt az ideérkezőknek. Ez a település abban a különleges helyzetben van, hogy egész évben tudja fogadni az odalátogatókat. A fürdő 68 fokos vizében télen-nyáron lehet gyógyulni. A fürdőzés mellett egy-két család vadászatra érkezőket is fogad. A vendéglátók száma gyarapszik. Itt is kiegészítő bevételi forrás a falusi vendéglátás. A településen a vendéglátók a saját házukba fogadják be a vendégeket. Ott önálló lakrészt alakítottak ki számukra, főzőkonyhával, fürdőszobával.

Egerszalókon a tipikus családmóddal: nagyszülő, anya-apa, gyerekek. A család egy fedél alatt él. Korosztályonkénti megoszlásban vendéglátással a 30-40 és az 50-70 év közöttiek foglalkoznak.

A vendéglátásba beletartozik a főzés, ellátás és a programokról való gondoskodás, szervezés, információ-szolgáltatás.

A vendéglátók a tevékenységet a jövedelem kiegészítésére végzik. Általánosan jellemző, hogy ezek a falusi emberek nem járnak nyaralni. A vendégek hozzák a házba a világot. Azoknál a családoknál, ahol középiskolás vagy főiskolás gyerek van, ott a szervezésben, takarításban, idegen nyelven való társalgásban ők is részt vesznek. A bevételekből a felújításra, bővítésre költenek.

Infrastruktúráját tekintve a jól ellátott települések közé sorolható. Közlekedési lehetőségei kiválóak. 145 km-re található Budapest, Debrecen és a Hortobágy. Egerből 10 perc alatt elérhető autóval, vagy a megyeszékhelyről hétköznapokon napi 59 alkalommal induló autóbuszjárat. Más településről is könnyen megközelíthető. Kerékpárút se a bevezető utak mentén, se a település belterületén nincs, ezért a kerékpárral közlekedők az autót használják. A helyi úthálózat 100%-a burkolt. Benzinkút a településen nincs.

Lakossága folyamatosan nő, ez a növekedés főleg a rendszerváltás után gyorsult fel. A lakosságszám bővülésében a betelepülés játszik döntő szerepet. Az új letelepedők jellemzően a fiatalabb, aktív korosztály, illetve nyugdíjas német házaspárok, akik pihenésre vágnak, és a környezeti adottságok itt marasztalják őket. A faluban 2003. januári adatok szerint 1912 fő lakik. A lakosság 15%-a roma származású, többségében magyar cigányok. Önkormányzatuk 1990 óta működik. Az összlakosság mintegy 10%-a munkanélküli. A dolgozók többsége Egerbe ingázik, egy része a helyi mezőgazdasággal vagy falusi turizmussal foglalkozik. A nyilvántartásba vett magánszállásadók száma jelenleg 52. Ők 600 000 Ft-ig adómentesen tevékenykednek. A vállalkozások száma 149. Kereskedelemmel és vendéglátással 30 fő, mezőgazdasággal és növénytermesztéssel 28 fő foglalkozik, és egyéb vállalkozással (szolgáltatás, építőipar) foglalkoznak.

A 696 lakás 98%-a van a csatornahálózatba bekötve, 70%-ukban működik kábel-tv, a telefon a háztartások 66%-ába van bevezetve.

A településen van óvoda, általános iskola, művelődési ház könyvtárral, posta, élelmiszerbolt, fogászati rendelő, orvosi rendelő, patika, rendőrség, tűzoltóság, polgárőrség.

### **Egerszalók természeti értékei, látnivalói**

Egerszalók vonzerejét természeti adottságai jelentik. A hegyvidéken elhelyezkedő település kiváló lehetőséget nyújt a túrázók számára, de az itt található építészeti emlékek is fontos vonzerőt jelentenek. Egynapos kirándulásra éppúgy megfelelő a falu, mint hosszabb idejű tartózkodásra.

A táj érdekes látnivalói a falu határában lévő kaptárkövek. Ezek kúp alakú riolittufa képződmények. A kaptárköveknek fülkéi vannak, melyek eredete és rendeltetése bizonytalan. Egyes feltételezések szerint méhek tenyészté-



sére használták a fürkéket, mások szerint a XI. században emberi hamvakat helyeztek el bennük, temetkezési helyek voltak.

A községet átszelő Laskó-patak északon egy 130 hektáros mesterséges víztározót táplál. Eredeti rendeltetése a hirtelen lezúduló csapadékvíz visszatartása volt, öntözési lehetőséget nyújtott a délre fekvő településeknek. Ma horgászásra, sportolásra, a szabadidő kellemes eltöltésére alkalmas pihenőhely. A tó élővilága változatos: vidra, tavi denevér, vadmacska egyaránt felbukkanhat, a 217 védett madárfajból 171 védett, 28 pedig fokozottan védett. (Kósa, 2000.)

A falu fő vonzereje a 410 méter mélyből feltörő hőforrás által táplált gyógyfürdő. 1961-ben olaj után kutattak, ám olaj helyett 65–68 °C-os víz tört fel. A kút vízhozama 2350 liter/perc. A forrás évekig kihasználatlan volt, a domboldalon lefolyó víz az idők során 120 m<sup>2</sup>-es mészkőlerakódást épített. Ezt az Európában egyedülálló jelenséget fenyves erdő övezi, impozáns látványt nyújtva az ideérkezőknek. A víz tartalmaz nátriumot, kalcium-magnézium hidrogénkarbonátot, szulfidion és fluortartalma is jelentős. Hasonló összetételű forrás az USA-beli Yellowstone parkban és Törökországban (Pamukkale) található. A forrás vizét 1990-ben gyógyvízzé nyilvánították, a kénés gyógyvizek kategóriájában az egyik legjobb besorolást kapta. A víz alkalmas magas vérnyomás, érclmeszesedés, ízületi, reumatikus panaszok kezelésére, csontsérülések, mozgásszervi műtétek utókezelésére. A Hőforrás egész évben 0-24 óráig tart nyitva, két kisebb medence és néhány dögönyöző várja a kikapcsolódni, gyógyulni vágyókat. (Kósa, 2000.)

A fürdőt minden évben egyre többen látogatják. 2000-ben 30 000, 2001-ben és 2002-ben több mint 37 000 látogató kereste fel. A látogatók közt gyermekek, felnőttek, nyugdíjasok egyaránt vannak.

Évek óta várat magára az egerszalóki hőforrás kiépítése, amely a bonyolult víz-, tulajdon-és földviszonyok miatt vált nehézkessé. A rendezés megvalósult. A földterület 80%-a Eger, 20%-a Egerszalók tulajdonában áll. A hőforrás gazdasági üzemeltetését végző gazdasági társaság tulajdonjoga nagyobb részben Egerszalók birtokában van (80%). A tervek szerint 2005 nyarára kerül átadásra egy, a környezethez jól illeszkedő gyógyszálló. Az összesen 2000 m<sup>2</sup>-es területen egy 4 épületrészből álló szanatórium-klinika-szálloda együttes alkalmas lenne reumatológiai, ortopédiai belgyógyászati kezelésekre. A 200 szobás, 460 ágyas, négycsillagos gyógyszálló mellett egy 1200 négyzetméter vízfelületű gyógyfürdőt is kialakítanak, a kapcsolódó infrastruktúrával (víz, gáz, csatornázás, tv, 400 férőhelyes parkoló) együtt. A pályázók 7-8 éves megtérüléssel számolnak, az üzemeltetésről tárgyalásokat folytatnak nemzetközi szállodaláncokkal. A program 400–500 munkahelyet teremt a térségben.

A gyógyszálló beruházás képezi az alapját Egerszalók fellendülésének, ezért a falu kül- és belterületére átfogó rendezési terv készül. Figyelembe vették a befektető elképzelését, s ehhez alakították a csatlakozó beruházásokat. A megvalósítás alapja a teljes közműrendszer. Az elképzelések megvalósításához szükség lesz arra a 3,5 km-es útra, amely Egert és a hőforrás völgyét a legrövidebb távon köti össze. A közút tervezésére, a hatástanulmányok elkészítésére Eger és Egerszalók önkormányzata pályázaton nyert pénzt. A rendezési terv készítésekor tekintettel voltak a természetvédelemre. Az Egerből közvetlenül a fürdőig vezető utat úgy építik meg, hogy a falu idegenforgalmi látványosságait a kirándulók megnézhessék. A tervek között kerékpárút építése is szerepel.

A hőforrás hasznosítása következtében megnőtt az érdeklődés Egerszalók iránt. Az önkormányzat újabb 200 telket jelölt ki házhelyekre, hogy a betelepülők építkezhessenek.

A Széchenyi Terv Vállalkozáserősítő programja keretében a Hotel Egerszalók Kft. 2001-ben 75 millió forint vissza nem térítendő támogatásban részesült. A pénzt a kereskedelmi szálláshelyek bővítésére és a hozzájuk kapcsolódó vendéglátás feltételeinek javítására kapták. Ezzel elősegítették, hogy a közeljövőben Egerszalók a térség egészségturisztikai központjává válhasson.

Az önkormányzat pályázatokon nyert pénzből eddig prospektusokat, eligazító táblákat, a falu értékeit bemutató térképet készíttetett. Terveznek egy szabadtéri színpadot, gyermekszínházat, valamint a faluközpont kialakítását tervezik. A gyógyfürdős beruházáshoz kapcsolódva készül majd el a Tökész-völgyben egy 54 hektáros lovastanya, ahol vadaspark, erdei óvoda, felduzzasztott dísztavak fogadják a kirándulókat. Az önkormányzat hasznosítani szeretné a pincelakásokat is. Skanzennek akarják átalakítani, amely kézművesek kedvelt alkotótábora lehet.

Egerszalók az egri borvidék része, 600 hektár területen termesztik itt az egri bikavérhez szükséges kékszőlőket, és egyéb fehér borfajtákat. A megtermelt szőlő nagy részét a helyi feldolgozó cég vásárolja fel, de egyre több termelő saját, a község jellegzetes riolittufába vágott borospincéiben dolgozza fel, tárolja és értékesíti borát. A szőlőből készítenek Egri Bikavért, de a fehér borfajtákhoz termelnek zenitet, leánykát, muskotályt, olaszrizlinget. Rendszeresen szerveznek Egerszalókon borversenyeket, aminek keretében két, összesen 12 tagú bíráló bizottság végzi a borok értékelését. A legnagyobb bortermelő Egerszalók–Demjén Pinceszövetkezet mellett több kisebb pincészet és magán bortermelő is részt vesz ezeken a versenyeken (Juhászvin, Kohári Pincészet, Gál Lajos pincészete, Helli Zoltán borász és mások).

A település ünnepeinek, népszokásainak egy része a hitélethez, más része a gazdasági év eseményeihez kapcsolódik (aratás, szüret). Az ünneplésre alkalmat adó ünnepek a farsang, húsvét, pünkösd, majális, búcsú, karácsony, szilveszter.

Minden év júliusának harmadik hétvégéjén rendezik meg a hagyománnyá vált Keresztény Ifjúsági Lelkigyakorlatot. A már 22 éve megszokott találkozót a július 16-ai búcsú előzi meg. Ez az egerszalóki nagytemplom búcsúünnep. Az ide zarándoklók itt maradnak lelkigyakorlatra, ami főleg vallásos fiataloknak szól. A zenés előadások zömét és az esti szentmiséket Dr. Kerényi Lajos piarista atya tartja. Az ország minden tájáról ideérkezett fiatalok a templomkertben felállított sátrakban, illetve a településen található szálláshelyeken töltik az éjszakát.

A térségben vadgazdálkodás is folyik. Mintegy 5150 hektár területen működik az 1996-ban létrehozott Tabán-völgye Vadásztársaság. Ebbe beletartozik Kerecsend, Demjén, Egerszalók, Egerszólát és Eger vadászterülete is. A térség legkedveltebb vada a vaddisznó, évente 150-et ejtenek el. Ezen kívül szarvasbika, fácán, mezei nyúl és őzbakok meghatározott létszámának kilövése biztosítja az erdőműveléses gazdálkodást, amelyet 10 éves tervben rögzítettek. A vadászok feladata az etetés, a vadállomány őrzése és védelme, az erdők védelme és a vadkárok elhárítása. A vadászok részt vesznek különböző rendezvényeken, koronglövészetben, versenyszintű vadfőző versenyeken, ahol országos szinten is kiváló eredményeket értek el. Februárban rendezik a hagyományos vadászballt.

Egerszalókon mintegy 300 vendégágy áll az idelátogatók rendelkezésére. Az ár függ a vendéglátóhelyek színvonalától. Szoba kiadás 1200 Ft/fő/éj. Önálló lakrész fürdőszobával 1500 Ft/fő/éj. Önálló lakás 2000 Ft/Fő/éj. Független vendégház 2000 Ft/Fő/éj. A legtöbb látogató nyáron érkezik, ezért erőteljes szezonális jellemzi a vendéglátást. A településen 52 falusi vendéglátóhely van.

1 panzió, 4 vendégház. 2003 márciusában nyitott a négy csillagos Shiraz Hotel.

A belföldi vendégek átlagosan 2, míg a külföldiek 3,25 éjszakát töltöttek a szálláshelyeken. A faluban az idegenforgalmi adó 100 Ft.

A falusi szállásadók legtöbbször nők. A legfiatalabb 31, a legidősebb 70 éves. A szállásadók legtöbbször középfokú végzettségűek, de van egy felsőfokú végzettségű is. Az idegen nyelvek közül a németet beszélik olyan szinten, hogy a vendéggel megértessék magukat. A vendéglátók többsége nyugdíj mellett végzi a tevékenységet. Mintegy 20% kizárólag a falusi turizmusból él. A vendéglátók mindegyike a FTOSZ által napraforgókkal minősített, három illetve négy napraforgóval rendelkezik. A legrégebb vállalkozások beindításának éve 1996. A legtöbben 1999-ben kezdték tevékenységüket. Körük

folyamatosan bővül, a legfiatalabb vendéglátó egy éve kezdte meg működését. A beindításhoz szükséges tőkét 80% saját megtakarításból biztosította, 20% hitelt vett fel a szálláshely megnyitásához.

A bevételt vagy annak egy részét mindenki visszaforgatja. Költenek belőle reklámra, felújításra, a szállás komfortfokozatának, szolgáltatásának emelésére. Mindannyian hirdetnek az interneten, készíttetnek szórólapokat, hirdetnek újságokban. Néhányan egy vagy több utazási irodával működnek együtt.

Pályázati lehetőségekről mindenki hallott, 30% legalább egyszer igénybe vette, 30% a jövőben is kíván élni ezzel a lehetőséggel, közülük van olyan, aki korábban pályázott, de a jövőben már nem akar. Van olyan is, aki még nem használta ki ezt a lehetőséget, de a jövőben szeretné. Azok, akik sem eddig, sem ezután nem kívánnak pályázni, indokként a saját tőke szükségességét említették. Pályázatokhoz segítséget kevesen igényelnének, 50% azt szeretné, ha vendéget küldenének hozzájuk a különböző idegenforgalmi szervezetek, vagy a helyi önkormányzat.

A vendéglátók 100%-a a falu és a környék legnagyobb turisztikai vonzerejének a hőforrást, 30% Eger közelségét, 30% a táj szépségét, túrázási, horgászási lehetőséget, 40% a borokat tartja.

40% nem készít a vendégeinek egyik napszakban sem ételt. Ezt azzal indokolják, hogy van a szálláson konyha, mindenki főzhet magának igény szerint. Ez nem feltétlenül jó megoldás, a vendéggel lehet egyeztetni, hogy mit szeretne vagy megfelel-e neki a szállásadó által ajánlott étel. Egerszalók több pontján is van vendéglő, ahol a vidék ízével megismerkedhet a vendég. Kevés olyan vendég van, aki teljes ellátást igényel. 30% félpanzióval veszi igénybe a szolgáltatást. A falusi vendéglátók 20%-a szerzi be a saját kertjéből a zöldséget és a gyümölcsöt.

A falusi vendéglátók 50%-a szervez programot a vendégeinek, 30%-a ajánl, 20%-a egyáltalán nem, mondván, a vendégek nem igénylik. A programokat szervezők általában kirándulásra, pincelátogatásra viszik a vendégeiket, vagy egri városnézést ajánlanak. A külföldi-belföldi vendégek aránya a falusi vendéglátóknál változatos, 10–90%-tól 50–50%-ig terjed.

2003 márciusában megalakult az Egerszalóki Turisztikai Egyesület, melynek tagjai a szállásadók, vendéglősök, borászok. Minden olyan vendéglátó csatlakozhat, aki turizmusból, vendégfogadásból él. Terveik között szerepel prospektusok, címjegyzékek készítése, turistacsalogató programok szervezése. Az egyesület fontos promóciós feladatokat lát el. Az eredményes marketing tevékenység minden vendéglátó javára válik.

Egerszalók nemzetközi idegenforgalmi sikere függ Eger népszerűségétől és ismertségétől. Az Egerbe látogató turisták számának növekedése megnöveli a hőforrás látogatottságát is, amelyet precíz marketing stratégiával ki

lehet használni. A gyógyfürdő kiépülésével több probléma megoldódhat. Megszűnik a szezonális jelleg és a visszatérő vendégek elhelyezésével tervezhetővé válik a helyi idegenforgalom és a turisztikai gazdaság. A gyógykezelések ideje alatt a vendégeknek lehetősége nyílik más szórakozási lehetőségek kipróbálására is. A belföldi és külföldi vendégek jelenlétével fennáll a helyi intézmények és a szolgáltatói szektor forgalma. Hosszabb gyógykezelési idővel párhuzamosan növekszik az idegenforgalmi adóbevétel.

Noszvaj üdülőfaluvá nőtte ki magát. Egertől 12 km-re a Bükk hegység déli lábánál fekszik. A környéken nagyszerű kiránduló, pihenést szolgáló helyek vannak. Síkfőkút a csónakázó tóval, erdei utakkal várja a kirándulókat. Várkúton a 30-as években építettek menedékházat. Itt van a Bükk egyik legszebb, vadregényes kirándulóhelye. Gyalogos túrákra valamint hegyi kerékpározásra is van lehetőség. Noszvaj rendezett, virágos, egységes utcaképpel rendelkező település. Az utóbbi évtizedben nemcsak a falusi turizmus fejlődése miatt vált kedvelt üdülőhellyé, hanem az ott újjáépített és újonnan létesített kereskedelmi szálláshelyek miatt is. Fontos megemlíteni a De la Motte kastélyt, amely a késő barokk kastélyépítés remeke. A kastély védett műemlék. Az épületet angolkert veszi körül, amelyben különleges fák és díszcserjék találhatók.

A Panoráma Hotel Noszvaj 26 darab 1 és 2 ágyas légkondicionált szobával, 3 apartmannal várja a látogatókat. A kereskedelmi szálláshelyek között említésre érdemes a Nomád Hotel, a Síkfőkút Hotel, valamint a Fenyves Kastély.

Noszvajon és környékén lehetőség nyílik lovaglásra, sárkányrepülésre, úszásra, teniszezésre, csónakázásra, horgászásra. Az aktív pihenésre vágyók gazdag kínálatból tudnak válogatni.

### **A falusi turizmus kialakulása Noszvajon**

Az elmúlt 10 évben a családok életében bekövetkezett változás miatt a megélhetés nehezkesse vált. Sokan lettek munkanélküliek, másoknak a bére nem növekedett eléggé. A faluban meglévő hatalmas házak kihasználatlanul maradtak, mert a gyermekek elköltöztek, a szülők, nagyszülők magukra maradtak. Az első próbálkozások után egyre többen vállalkoztak vendégfogadásra. Eleinte csak szobakiadás folyt, később alakultak az igények úgy, hogy programokkal várták az odalátogatókat. 1998-ban létrehozták a Noszvaj Idegenforgalmáért Egyesületet. A tagok között vannak a szállodák, vendégfogadók, valamint a falusi vendéglátók is. A befolyó idegenforgalmi adóból infrastrukturális fejlesztésekre költenek, amiből elsősorban a helyieknek van haszna.



Az 1999-es esztendőben pályázatot nyújtottak be a Magyar Turizmus Rt.-hez a bor és gasztronómia jegyében. A szőlő és borkultúra hagyományai hosszú időkre nyúlnak vissza. A településen működteti magán pincészetét egy neves borász, Thummerer Vilmos, akinek a borai hazai és nemzetközi viszonylatban is elismerést vívtak ki. A noszvaji bor vonzerőt jelentett. A borhoz illik ajánlani ételt is. Noszvaji régi hagyományos ételkészítési eljárást clevenítettek fel, a kemencében készült ételekét. A kemence használata az elmúlt években kiment a gyakorlatból, mert a gáztűzhelyeket használták. Egyszerűbb, tisztább a kezelése. Újra megtanulták a kemence használatát. Az év ünnepeihez kötődően alakították a programot. Tavasztól késő őszig eseménydús, gazdag a kínálat. Elérték céljukat a szervezők, mert a látogatók a noszvaji kalácsért, a noszvaji rétesért, a noszvaji sütekért, a noszvaji szilvalekvárért érkeznek.

A helybeliek 30–40%-os, a látogatók 60–70%-os arányban látogatják a rendezvényeket. A programok helyszíne a Gazdaház, amely 1889-ben épült. Az épületet 1975-ig lakták. Mai formája és berendezési tárgyai idézik a valaha benne élők emlékét. A ház fala sárba rakott kő. A kontyolt nyeregtetőt eredetileg zsindegy borította, később cserépre váltották. A ház bővítésére van szükség, mert helyszűke miatt nem tudnak minden érdeklődőt kielégíteni.

### **Hagyományörző programok Noszvajon**

A nagybőjt utáni időszak a bőséges evés ivás időszaka. A húsvéti vendégvárásra fonott kalácsot sütnék kakaóval, mazsolával, diós-mákos kaláccsal együtt kínálják a vendégeket. Az udvaron bográcsban főznek palóclevest, a kemencében a kalács mellett pogácsa is sül. Az udvaron kézműves mesterségek bemutatója, tojásfestés viasszal vagy karcolással díszítik. A gyerekek számára vonzó tevékenység. Meghívott hagyományörző együttesek szerepelnek. Egerből és a környező településekről nagy számban érkeznek a látogatók. Az utóbbi években több helyszínt jelöltek meg a szervezők, hogy elkerüljék a torlódást.

Említést érdemel a majális, az Anna-napi búcsú, majd az augusztus 20-ai kenyérsütés. A kenyérsütés különleges attrakciónak számít. A kenyértésztából készítenek még lepényt, cipót, lángost, amit kívánságra tejföllel, fokhagymával, zsírral kennek meg.

Az őszi események közt az egyik legnépszerűbb a szilvanap. Szeptember elején szervezik a gazdaházban. A szilvalekvárfőzés hagyományosan elég hosszú ideig tartó, unalmas tevékenység, amire az öregasszonyokat fogták be, hisz egész nap kellett kavargatni az üstben fővő lekvárt. A szervezők leleményessége révén vált a turisztikai programok közt az egyik legkeresettebbé. Átminősült, folklorizálódott a turizmus piacán. Az országban nem

egyedi, Szabolcsban is szerveznek szilvalekvár főző programot. A 10-12 órán keresztül főzött lekvár finom, egészséges. A szilvalekvárral ízesített ételeket szeretik a falusiak és a látogatók egyaránt. Készítenek mocskos tésztát, ízes buktát, szilvás gombócot. A szilvanap hajnaltól késő estig tart. Az előző évi lekvárból köcsögekben értékesítenek kisebb- nagyobb adagokat. A friss főzési ideje nem engedi, hogy aznap értékesítsenek belőle.

1999 óta minden évben nagy sikerrel zajlik a kemencés ételek versenye. A győztes megkapja a vándor sütőlapátot. A sütőlapátot Ignác József egri fafaragó készítette. A rendezvényre minden évben meghívunk turisztikai szakembereket. A rendezvény fővédnöke 2000-ben Kraft Péter, 2001-ben és 2002-ben Budai Zoltán államtitkár volt. A kétnapos rendezvény ideje alatt hagyományörző együttesek szerepelnek. Ekkor zajlik a „Virágos Noszvajért” verseny eredményhirdetése is.

A sütés-főzésre bárki benevezhet. Így a szomszéd településekről, de Szlovákiából is jönnek versenyzők. Az a feladat, hogy két, három fogásból álló menüt állítsanak össze a résztvevők. Levest nem szokás kemencében főzni, de vas edényben vagy cserépedényben próbálkoznak káposztaleves vagy bableves készítésével. A kemencében peccsenyét sütnek és utána valamilyen süteményt. Az étel elkészítése mellett ugyanolyan fontos a tálalás, a díszítés is. A zsűri értékeli a látványt és az ízeket. A verseny több helyszínen zajlik, hogy mindenki hozzáférhessen a tálakhoz. Az elkészített ételek receptjeit is megkaphatják a vendégek. A versenybírákkal járják a portákat és igazán jó hangulatban telik az idő. Szakmai zsűriben a Magyar Gasztronómiai Szövetség mesterszakácsa és mestercukrásza van jelen. A zsűri munkájában minden évben részt vesz Kopcsik Lajos Oscar-díjas egri cukrász. A meghívott zsűritagok közt szerepelnek újságírók, színészek, sportolók, az Észak-magyarországi RMI és RIB munkatársai. A zsűri tagjai számára a helyi szállodák ingyen biztosítják a szállást és étkezést. A Thummmerer Pincészetben ingyenes a pincelátogatás és borkóstolás. A falusi szállásadók a Gazdaház kemencéjében sütik a tájjellegű süteményeket. A hegyközség tagjai ez alkalomra ingyenesen ajánlanak fel kóstolásra mustot és bort.

A kemencés program igazán népszerű, külföldről is sokan érdeklődnek, egyre többen látogatnak el Noszvajra. A kereskedelmi szálláshelyek is megtesznek, sőt az egri szállodák is örömmel veszik a noszvaji eseményeket, mert olyankor az ő szobáik sem üresek.

A rendezvény Noszvaj község látogatottságát nagymértékben növeli. Jelentős szerepe van a szezon meghosszabbításában. A belföldi turisták adják a látogatók 90%-át.

Erre az alkalomra bárki benevezhet. Így a szomszéd településekről, de Szlovákiából is jönnek versenyzők. Az a feladat, hogy két, három fogásból álló menüt állítsanak össze a résztvevők. Levest nem szokás kemencében

főzni, de vas edényben vagy cserépedényben próbálkoznak káposztaleves vagy bableves készítésével. A kemencében peccsenyét sütnék és utána valamilyen süteményt. Az étel elkészítése mellett ugyanolyan fontos a tálalás, a díszítés is. A zsűri értékeli a látványt és az ízeket. A verseny több helyszínen zajlik, hogy mindenki hozzáférhessen a tálakhoz. Az elkészített ételek receptjeit is megkaphatják a vendégek. A versenybírákkal járják a portákat és igazán jó hangulatban telik az idő. Szakmai zsűriben a Magyar Gasztronómiai Szövetség mesterszakácsa és mestercukrásza van jelen és országos híré személyeket újságírókat, színészeket, valamint a Gazdasági Minisztérium államtitkárát kéri fel a bírálatra.

A kemencés program igazán népszerű, külföldről is sokan érdeklődnek, egyre többen látogatnak el Noszvajra. A kereskedelmi szálláshelyek is megtelnek, sőt az egri szállodák is örömmel veszik a noszvaji eseményeket, mert olyankor az ő szobáik sem üresek.

A sütés-főzésen kívül a népi mesterségek is jelen vannak a faluban. Noszvajon több évtizedes hagyománya van a hátikosár fonásnak. Néhány család a hátikosár-fonásból tartja el magát. A piacra járó asszonyok ilyen kosárral hordták a piacra a portékájukat. A turizmusnak köszönhetően fellendült a kosár iránti érdeklődés és megrendelésre is fonnak. Egyéb mesterségek is megjelennek a kínálatban, fűzfa kosárfonás, szövés, fafaragás, faze-kasság. Az érdeklődők kipróbálhatják ezeknek a tárgyaknak a készítését. Minden nagyobb rendezvény alkalmával képviselik magukat a gazdaházban. Kiállítanak vagy bemutatókat szerveznek.

### **Következtetések**

A fenti példák lehetőséget adnak arra, hogy megfogalmazzunk néhány következtetést.

A falusi vendéglátásban mind a vendéglátó mind a vendég gazdagodik a programok révén. Szellemi, érzelmi, erkölcsi gyarapodásra gondolok. A vendéglátó ugyan nem hagyja el lakóhelyét, de az ide érkező vendégekkel számára is kitágul a világ. Elégedettséget, boldogságot érez, hogy a falujába látogatónak megmutathatott valamit a saját életéből, amire büszke. Önbecsülése nő azáltal, hogy a hagyományai miatt megkedvelték és évről évre visszatérnek hozzá. A vendégvárók nem maradnak dolog nélkül akkor sem, ha a vendégek hazautaztak, mert készül a következő fogadásra, vendégül látásra, a szíves látásra. Egyre többen kapcsolódnak be a programok előkészítésébe, az adatgyűjtésbe, a tanulásba. A tanulás szót nem véletlenül említettem. Mindaz, ami felszínre kerül a régmúltból vagy a közelmúltból, azt a maiaknak újra kell tanulni, be kell gyakorolni, hogy mire a vendégek jelenlétében dolgoznak, minden zökkenőmentesen, hibátlanul folyjon.

A házakhoz gyakran jönnek visszatérő vendégek. Közöttük van újságíró, gyógyszerész, orvos, ügyvéd, tanár, vállalkozó. Legtöbbször a családjukkal érkeznek. Autóval, és azon szállítják a biciklit, hogy a környéket azzal járják be. Egyre több fiatal is szívesen tölti az idejét falun. Jók a közlekedési viszonyok. Autóval, autóbusszal rövid idő alatt el lehet jutni Egerbe vagy a szomszéd községekbe, ahol sok érdekes látnivaló van. A házak többségükben a három napraforgós kategóriába tartoznak. A vendégeket külön lakrészben szállásolják el. Önálló házakat is szívesen kiadnak. Az otthon együtt ez esetben nem érvényes. A vendéglátók minden vendégükkel találnak olyan alkalmat, hogy közös programot szervezzenek. Borkóstolás, pincelátogatás, flekkenezés, szalonnasütés stb. A vendéggel törődnek, szeretik, az érzi, hogy fontos személy.

Egerszalók és Noszvaj az Egri kistérséghez, Mikófalva a Bélápátfalvai kistérséghez tartozik. Az Egri kistérség Heves megye sokoldalú idegenforgalmi adottságokkal rendelkező térsége. Az Egri kistérség dinamikusan fejlődik, míg a Bélápátfalvai kistérséghez tartozó települések fejlődési üteme lassúbb. A falusi turizmus bővítésére mindkét térség községei alkalmasak, amennyiben a települések lakói is egyetértenek a fejlesztési elképzelésekkel.

Az általam ismertetett példák nem adnak teljes képet a falusi turizmus egészéről. Mégis úgy gondolom tipikus példák, amelyek jól mintázzák azokat a lehetőségeket, amelyek révén az egyén és a közösség is megerősödik.

Az átalakulás, a modernizáció éreztet hatását. Az életmódban bekövetkezett változások megkönnyítették a mindennapokat, de az igények is kiszélesedtek. Minőségi változás következett be a hétköznapiakban, a lakáskultúrában, a táplálkozáskultúrában. A falusi társadalom mindennapjaiból, és ünnepeiből a turizmus forgásába került események funkciójukban is módosultak. Módosult a népszokások jelentése. A szórakoztatás, az utazás élményének teljessé tétele az elsődleges feladatuk.

### Irodalmi jegyzék

- A néphagyomány alakulása Pjotr Grigorjevics Bogatirjov válogatott tanulmányai  
FOLCLORISTICA 8. ELTE BTK Folklore Tanszék, 1985.
- Fejős Zoltán szerkesztő: A turizmus mint kulturális rendszer: Tanulmányok Budapest, Néprajzi Múzeum, 1998.
- Gunda Béla: Hagyomány és európaiság Budapest, Akadémiai Kiadó, 1994.
- Kasza Sándor szerkesztő: Magyarország kistérségei: Heves megye Eger völgye Eger és környékének települései Eger: CEBA Kiadó. 1999.
- Mundruczó Györgyné–Graham Stone. Turizmus Elmélet és gyakorlat. Budapest, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1996.
- Niedermüller Péter–Zelnik József szerkesztők: Folklór – Társadalom – Művészet  
Bogataj Janez: A falusi turizmus és a néprajzkutatás CUL/TOURS, 1978.

1.000,-

Puczkó László–Rátz Tamara: A turizmus hatásai Aula – Kodolányi János Főiskola, 1998.

Tóthné Igó Zsuzsanna: A hagyományok újraéledése a falusi turizmusban, Kutatás a turizmusban, Pécs, 2002.

Voigt Vilmos: Modern magyar folklorisztikai tanulmányok Debrecen, 1987.

